

(19) 世界知的所有権機関  
国際事務局



(43) 国際公開日  
2005 年 6 月 9 日 (09.06.2005)

PCT

(10) 国際公開番号  
WO 2005/051106 A1

(51) 国際特許分類<sup>7</sup>: A23L 1/313, 1/31, 1/312

(21) 国際出願番号: PCT/JP2004/017975

(22) 国際出願日: 2004 年 11 月 26 日 (26.11.2004)

(25) 国際出願の言語: 日本語

(26) 国際公開の言語: 日本語

(30) 優先権データ:  
特願 2003-398809  
2003 年 11 月 28 日 (28.11.2003) JP

(71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): 協和醗酵工業株式会社 (KYOWA HAKKO KOGYO CO., LTD.) [JP/JP]; 〒1008185 東京都千代田区大手町一丁目 6 番 1 号 Tokyo (JP).

(72) 発明者; および

(75) 発明者/出願人 (米国についてのみ): 藤本 章人 (FUJIMOTO, Akihito). 中山 素一 (NAKAYAMA, Motokazu). 樋口 彰 (HIGUCHI, Akira). 宮本 敬久 (MIYAMOTO, Takahisa).

(81) 指定国 (表示のない限り、全ての種類の国内保護が可能): AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NA, NL, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, YU, ZA, ZM, ZW.

(84) 指定国 (表示のない限り、全ての種類の広域保護が可能): ARIPO (BW, GH, GM, KE, LS, MW, MZ, NA, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシア (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), ヨーロッパ (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IS, IT, LU, MC, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

添付公開書類:

— 国際調査報告書

2 文字コード及び他の略語については、定期発行される各 PCT ガゼットの巻頭に掲載されている「コードと略語のガイダンスノート」を参照。

(54) Title: METHOD OF PRODUCING PIG BONE EXTRACT

(54) 発明の名称: 豚骨エキスの製造方法

(57) Abstract: A method of producing a pig bone extract and a method of sterilizing a pig bone extract. More specifically speaking, a method of producing a pig bone extract characterized by comprising a UHT sterilization step at 130°C or lower; and a method of sterilizing a pig bone extract which comprises UHT-sterilizing the pig bone extract at 130°C or lower. Thus, it is possible to provide a pig bone extract which has little burnt odor and can be stored over a long time.

(57) 要約: 本発明は、豚骨エキスの製造方法および豚骨エキスの滅菌処理方法に関する。具体的には、130°C 以下での UHT 滅菌処理工程を含むことを特徴とする豚骨エキスの製造方法、豚骨エキスを 130°C 以下で UHT 滅菌処理する豚骨エキスの滅菌処理方法に関する。本発明により、こげ臭が少なく、かつ長期間保存することのできる豚骨エキスを提供することができる。

WO 2005/051106 A1